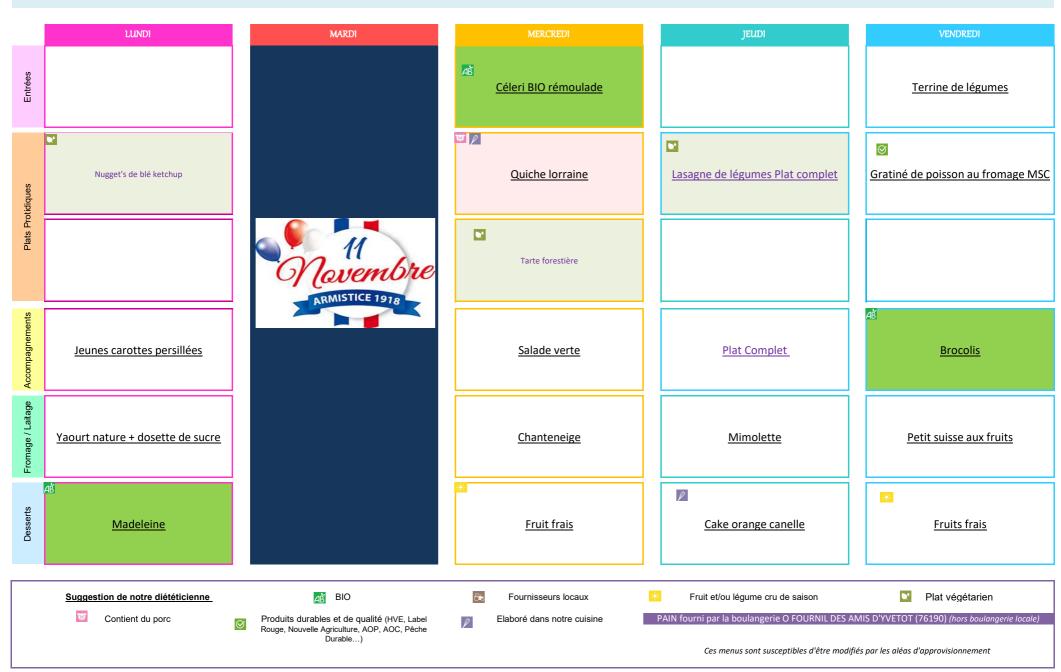






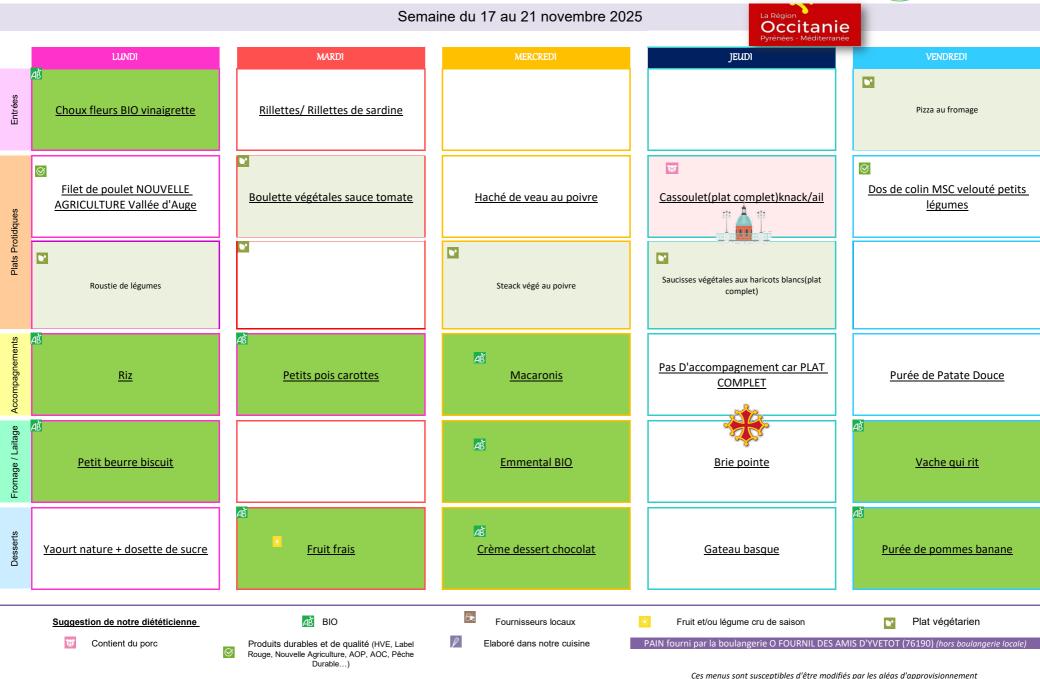
Semaine du 10 au 14 novembre 2025



AU













Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrées	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette		Brocolis crème de curry		<u>Carottes râpées</u>
diques	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTUR au jus	<u>E</u> <u>Rôti de dinde au caramel</u>	<mark>⊚</mark> Beignets au calamar + citron
Plats Protidiques	Crêpe au fromage		♥ Palet végétarien à l'italienne	Rousties de légumes	
Accompagnements	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Pâtes</u>	சு
Fromage / Laitage	<u>Yaourt nature + dosette</u>	<u>Cantafrais</u>	4 <u>B</u> ੱ <u>Carré Toute Provenance</u>	<u>Riz au lait</u>	<mark>Pont l'évèque AOP</mark>
Desserts	Fruit frais	<u>Ananas au sirpo</u>	<u>lle flottante crème anglaise</u>	AB <mark>≍</mark> <u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>
	Suggestion de notre diététicienne Contient du porc	Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable)	Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine	Fruit et/ou légume cru de saison PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES / Ces menus sont susceptibles d'être modif	







Semaine du 1er au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise		<u>Friand au fromage</u>		<u>A</u> B <u>Taboulé</u>
idiques	<mark>⊗</mark> Rôti de dinde FR à l'estragon	ি ডা Saucisse de Toulouse HVE	Pavé de poisson MSC à l'emmental	AB Chilli sin carne	<mark>⊘</mark> Tajine de boulettes d'agneau
Plats Protidiques	Nugget's de blé	⊻ Steak de soja provençale			▼ Tajine boulette soja
Accompagnements	Haricots beurre / Semoule	Frites au four	<u>Pâtes</u>	⊿Ḃ̃ <u>Riz</u>	<u>Légumes de tajine</u>
Fromage / Laitage	АВ <u>Camembert</u>	Ав̀ Galette St Michel	Kruit frais	Fromage blanc	<u>Kiri crème</u>
Desserts	AB Purée de pommes poires	<u>Aष</u> ्ठें <u>Yaourt aromatisé</u>	48் <u>Crème dessert vanille</u>	Cake pépites de chocolat	Fruis frais
	Suggestion de notre diététicienne	₫Ď BIO	Fournisseurs locaux	Fruit et/ou légume cru de saison	☑ Plat végétarien
	© Contient du porc	Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable)	Elaboré dans notre cuisine	PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES Ces menus sont susceptibles d'être modi	







Semaine du 8 au 12 décembre 2025

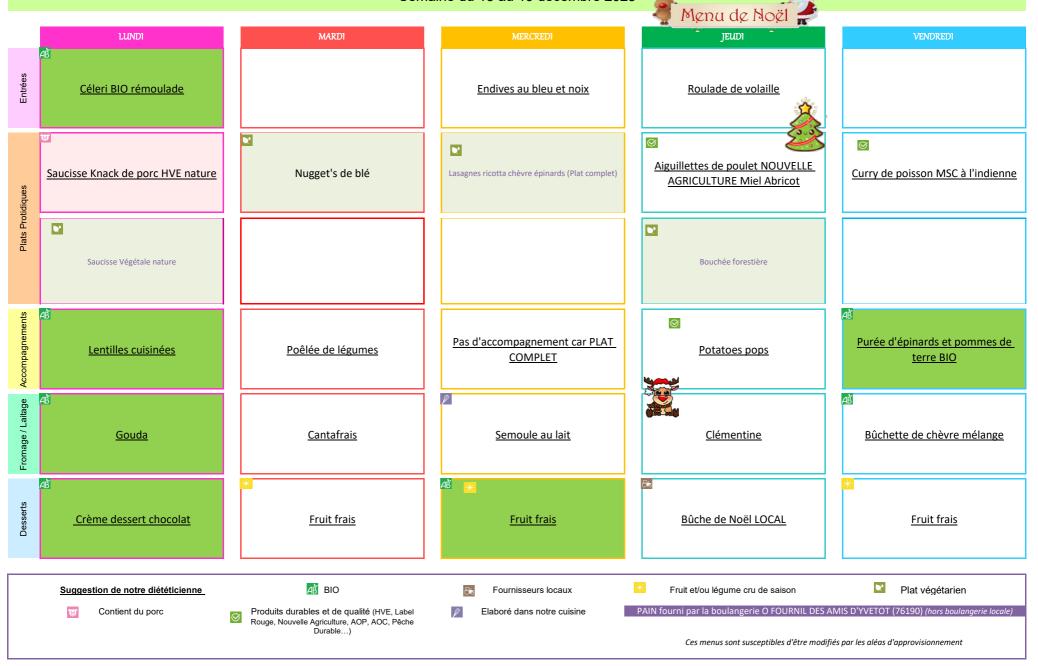
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrées		<u>Choux fleurs vinaigrette</u>	<u>A</u> B [™] <u>Carottes râpées</u>		<u>A</u> вั
diques	Fricassée de volaille thym citron	<u>Pilon de poulet NOUVELLE</u> <u>AGRICULTURE Chasseur</u>	<u>Poisson pané</u>	ੲ Palette de porc à la dijonnaise	Tarte au fromage
Plats Protidiques	Poisson blanc thym citron	☑ Crêpe au fromage		Palet végétarien montagnard	
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Ав́	<u>Poêlée campagnarde</u>	Riz créole haricots rouges et maïs	<u>Butternuts et carottes</u>
Fromage / Laitage	д <mark>в</mark> <u>Madeleine</u>	д <mark>в</mark> <u>Vache qui rit</u>	<u>A</u> в̀ <u>Brie pointe</u>	Yaourt nature + dosette de sucre	<u>Tomme noire</u>
Desserts	Fromage blanc + coulis	Aβ̈́ <mark>≭</mark> <u>Fruit frais</u>	Fruit frais	<u>Beignet fourré</u>	Dessert lacté vanille
	Suggestion de notre diététicienne Contient du porc	Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable)	Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine	Fruit et/ou légume cru de saison PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES A Ces menus sont susceptibles d'être modifi	

ΑU





Semaine du 15 au 19 décembre 2025









Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 29 décembre au 2 janvier 2026 LUNDI MARDI Macédoine mayonnaise Salade pois chiches à l'orientale ₽, D, Colombo de volaille Blanquette de la mer sauce safranée Nugget's de blé ketchup Tarte forestière Plats Protidiques Colombo végétarien Bonne année! Accompagnements Poêlée de légumes Gratin de côtes de blettes Salade verte Riz Fromage / Laitage Fromage du jour Ptit suisse nature BIO Petit suisse aux fruits Camembert ΑB Desserts Crème dessert chocolat Donut's Flan nappé carmel Liegeois chcolat AB BIO Plat végétarien Suggestion de notre diététicienne Fournisseurs locaux Fruit et/ou légume cru de saison Contient du porc Produits durables et de qualité (HVE, Label Elaboré dans notre cuisine PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale) P Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...) \otimes







Semaine du 5 au 9 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrées		<u>Pizza au fromage</u>	Salade de pâtes et pesto		Aष्ठें <u>Carottes râpées</u>
diques	Lasagne bolognaises VBF (plat complet)	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Sauté de bœuf RAV au paprika	Couscous boulette de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Plats Protidiques	Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	Saucisses knack végétale	☑ Crêpe au fromage		
Accompagnements	Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET	Jeunes carottes aux épices	AB Haricots verts/Pommes de terre quartiers LOCAL	Aชั่ <u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>BN</u>	Mousse chocolat au lait	Ав Saint paulin	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	Yaourt nature + dosette de sucre	Ав [°] Ж	<u>Novly vanille</u>	Compote pomme abricots HVE	Couronne des rois
	Suggestion de notre diététicienne Contient du porc	Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable)	Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine	Fruit et/ou légume cru de saison PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES A Ces menus sont susceptibles d'être modif	